保　証　書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-BUH2DR-W6GSL	RN-BUH2DR-W6GSR
型式の呼び	RHB21W14KR-L	RHB21W14KR-R

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
　電装基板………３年
2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3．サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
　（１）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
　（２）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
　（３）　器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
　（４）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
　（５）　建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
　（６）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合
　（７）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
　（８）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
　（９）　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
　（10）本保証書を紛失された場合
5．無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸１丁目５番20号

保証責任者　リンナイ株式会社　〒454-0802 名古屋市中川区福住町２番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日

販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2．本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

保証書

TOKYO GAS

JS0025-036(00)Ⓚ
06000005279740

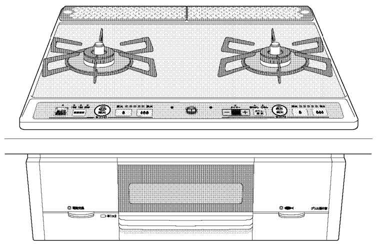
TOKYO GAS 家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>

品　名	機器コード
RN-BUH2DR-W6GSL	11-080-02-01835
RN-BUH2DR-W6GSR	11-080-02-01836



このたびは両面焼グリル付二口ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
●この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短かくなります。
●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
●この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書といっしょに大切に保管してください。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用なべがあります。

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

こんなときも あわてないで

● 火がつかない
● 火が小さくなった
● 火が消えた

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは 58 ページをご覧ください

1．取扱説明書

取　扱　説　明　書
RN-BUH2DR-W6GSL 〈RHB21W14KR-L〉 RN-BUH2DR-W6GSR 〈RHB21W14KR-R〉
11080201835 11080201836
01

なるほど 安心 Si センサーコンロ

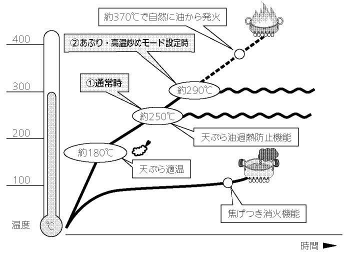
温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや天ぷら油の過熱を未然に防止

② 鍋底が高温になると自動的に弱火になる安全設計

③ 煮ものなどで焦げついた場合初期段階で自動消火

◇温度センサーのはたらき



①通常時

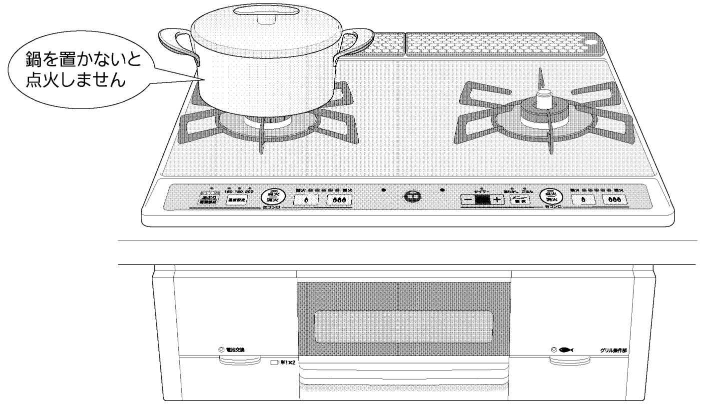
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②あぶり・高温炒めモード設定時

あぶり・高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。

あぶり・高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。あぶり・高温炒めモードに設定してから最長30分で自動で火を消します。

設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能ははたらきません。



お問い合わせの多い項目です

詳しくは☞ 58 ページ

1 火がつかない

■ 鍋を置いてください。
■ 乾電池を確認してください。

2 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

■ Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

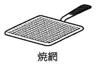
3 あぶり・高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

■ すべての安全機能が解除されたわけではありません。

⚠ 警　告

■焼網は使用しない

トップレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



もくじ

各部のなまえ（コンロ） 3
各部のなまえ（グリル・その他） 5
便利機能で楽しく調理 7

安全なご利用のために
安全上のご注意（必ずお守りください） 8
安全上のご注意（使用編） 9
安全上のご注意（設置編） 15

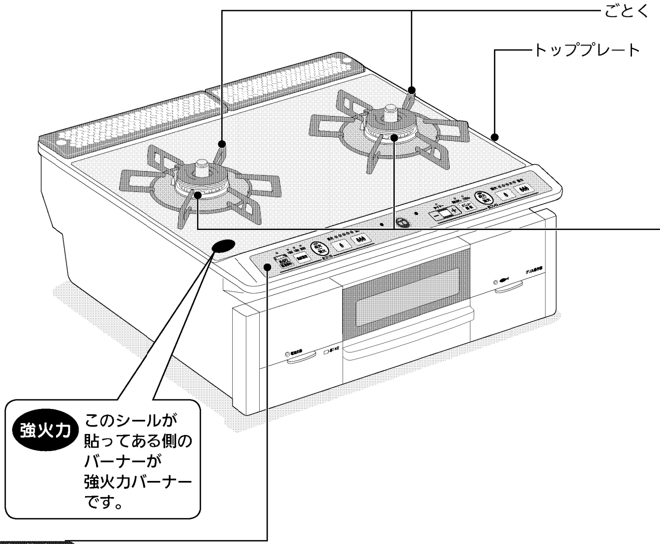
このコンロについて
知っておいていただきたいこと 16
安全機能 17
各種設定の変更 19
レンジフードファン連動機能 21

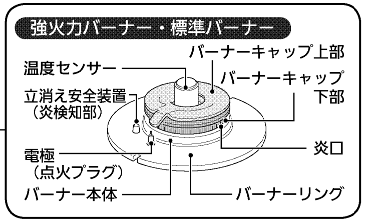
毎日の使いかた
コンロ
基本の操作 23
揚げものをする 25
コンロタイマーを使う 27
炒めもの・いりものをする 29
お湯をわかす 31
ごはんを炊く 33
グリル
取り扱いと準備 37
手動で調理（マニュアルモード） 39
自動で調理（オートメニューモード） 41

長くご利用いただくために
日常点検とお手入れの道具 45
部品の取り付けと取りはずし 47
お手入れのしかた（コンロ） 49
お手入れのしかた（グリル） 51
乾電池を交換する 52
よくあるご質問（Q&A） 53
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら 59
長期間使用しない場合／仕様 61
アフターサービス／廃棄時のお願い 62
保証書 裏表紙

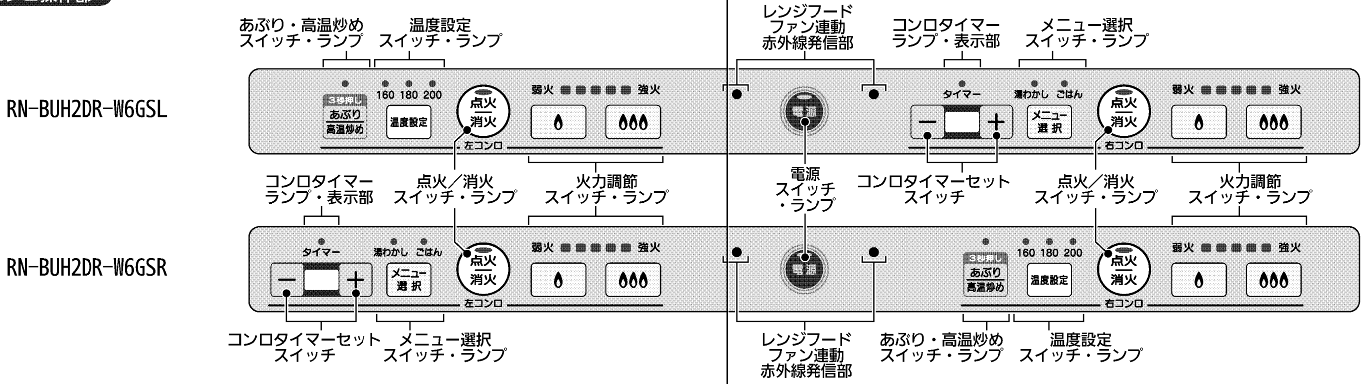
各部のなまえ（コンロ）

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。



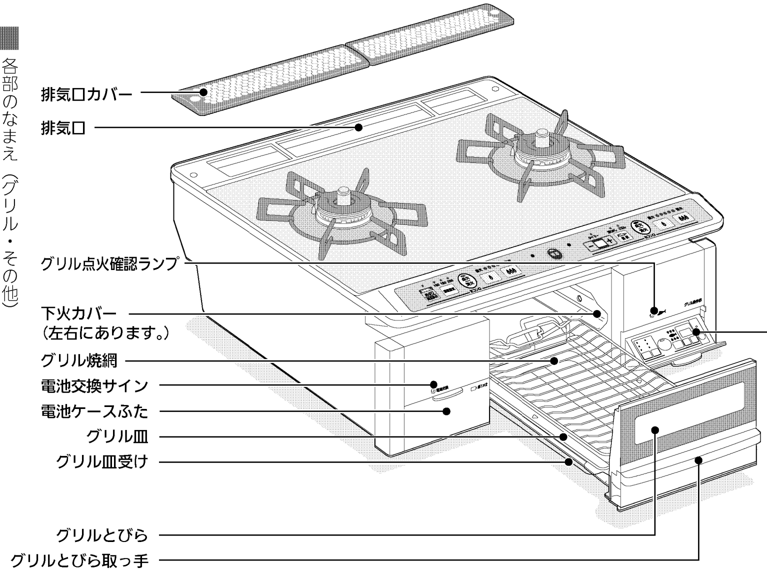


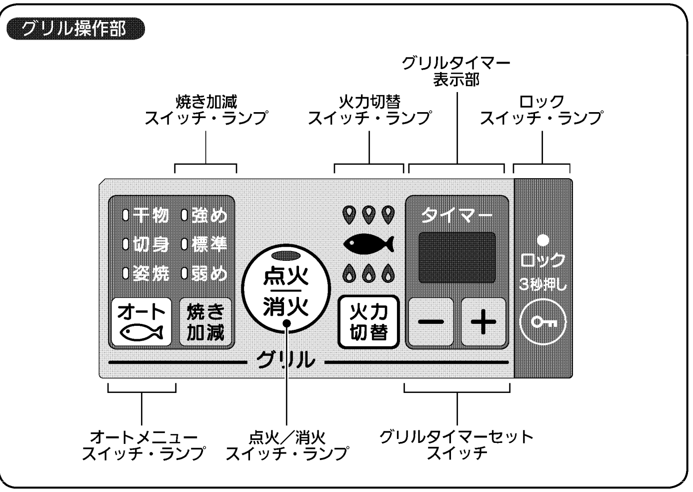
コンロ操作部



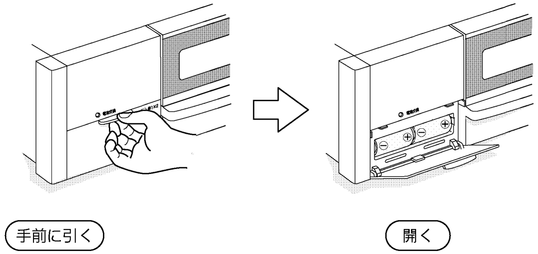
取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL 〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR 〈RHB21W14KR-R〉
110800201835
110800201836
01

各部のなまえ（グリル・その他）

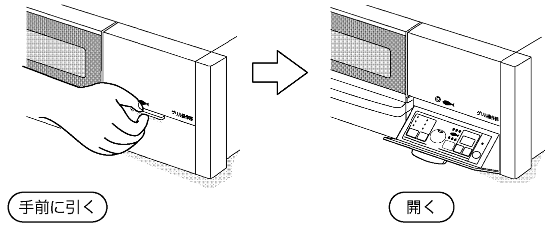




電池ケースふたの開けかた



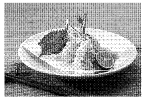
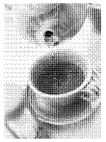
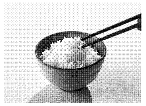
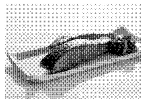
グリル操作部の開けかた



取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL 〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR 〈RHB21W14KR-R〉
110800201835
110800201836
01

便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 25ページ	温度設定モード 温度設定		焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮もの、ゆでものをするとき ☞ 27ページ	コンロタイマーモード － ＋		ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 29ページ	あぶり・高温炒めモード あぶり 高温炒め		ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 31ページ	湯わかしモード メニュー 選択		コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん炊くとき ☞ 35ページ	ごはんモード メニュー 選択		雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき ☞ 41ページ	オートメニューモード オート		切身 干物を 焼くときにも

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

- ⊘ この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です　火気禁止　接触禁止　分解禁止
- ⚠ この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
- ❗ この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら

火気禁止

■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

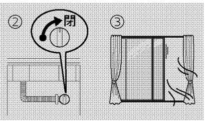
■すぐに使用を中止する

①火を消す。

②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

③窓や戸を開けガスを外へ出す。

④外に出て、もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。

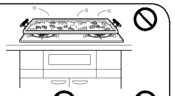


取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL 〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR 〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01

安全上のご注意（使用編）

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

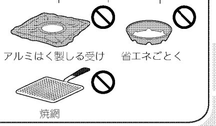
コンロには



■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使用しない

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない

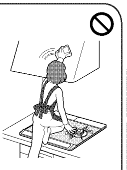
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

トッププレートには



■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一トッププレートが破損した場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご相談ください。

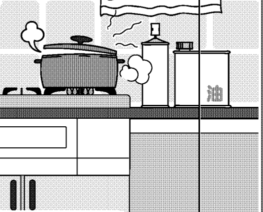
■あぶり・高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない

■排気口のまわりにはものを置かない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。



ガスコンロの近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない

火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

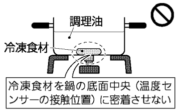
使用中には

■機器から離れない

■就寝・外出をしない
- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げもの調理の際には

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない



鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

■複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。

特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

グリルは

■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

■コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。

また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

使用後は

■点火／消火スイッチを押して、火が消えたことを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。

☞53～60ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。

安全上のご注意（使用編）

（つづき）

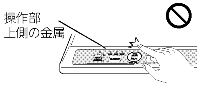
⚠注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用後は

接触禁止

■**操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない**

- やけどのおそれがあります。
  グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。
  また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。
- コンロバーナーの炎や輻射の熱により、操作部周囲の上側の金属が熱くなっています。冷めるまで触らないよう注意してください。



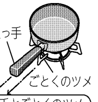
■**グリルとびらに水や洗剤をかけない**
ガラスが割れてけがのおそれがあります。

■**調理以外に使用しない**
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

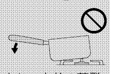
■**機器に風を当てない**
扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■**コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない**
異常過熱による機器損傷の原因になります。

■**片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない**
鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



■**軽い鍋は調理物を含めて 300 g 以上で調理する**
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



■**幼いお子様だけで触らせない**
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■**点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない**
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

排気口には

■**手や顔などを近づけない**

■**鍋の取っ手を排気口に向けない**

高温の排気が出ます。やけどに注意してください。
鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■**天面の操作部、表示部には次のようなことはしない**

- 手をつく
- 熱い鍋やフライパンなどを置く
- 調味料や菜ばしなどのものを置く
- 水や洗剤をかける

けがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■**グリル操作部やグリルとびらには強い力を加えない**
手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■**グリル操作部には水や洗剤を直接かけない**
誤作動の原因になります。

■**使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける**

- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- 下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開ける。
  - ・屋内設置で自然排気式給湯器を使用している場合
  - ・屋内設置でふろがまを使用している場合

  換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

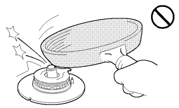
点火しない場合は

■**点火 / 消火スイッチを押して、消灯し、周囲のガスがなくなってから再度点火する**
すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

■**やかんや鍋などの大きさに合わせて火力調節する**
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

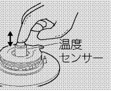
温度センサーは

■**強いショックや力を加えたり傷をつけない**
変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。また、鍋なし検知機能の誤作動の原因にもなります。



■**お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する**

- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- 途中消火や鍋なし検知機能の誤作動の原因になります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
1108020183 5
11080201836
01

安全上のご注意（使用編）　（つづき）

⚠注意　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

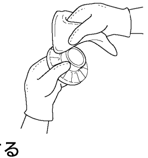
機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■ロックをして、電源スイッチを切る ☞ 24ページ
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする
手袋をしないとけがのおそれがあります。



■バーナーキャップに煮こぼれしたときは、必ずお手入れする

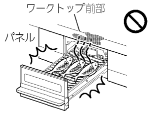
■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

グリルは

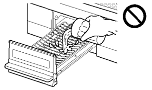
接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない
やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで水平に引き出してください。

■魚などの調理物を焼き過ぎない
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
① 点火／消火スイッチを押してグリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。



■グリルとびらを開けたまま使用しない
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



■グリル皿には水を入れない
この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。
水を入れないでご使用ください。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

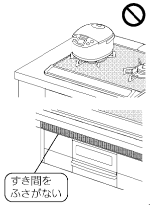
■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する
焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリル皿はゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ
- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。 ☞ 37ページ
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

お願い

機器のご使用は

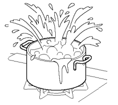
- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- 空気が流れるようにワークトップ下面（パッキンなどを含む）と、本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。不完全燃焼の原因になります。



コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのコンロ操作部やラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について



- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
1108002018351
1108002018361
01

安全上のご注意(設置編)

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

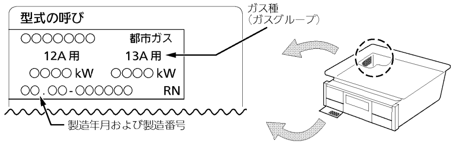
- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。

※ 詳しくは、設置説明書を参照してください。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどのおそれがあります。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の電池ケースふた裏面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）



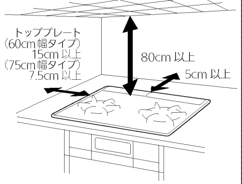
■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



（可燃性の壁の場合）

知っておいていただきたいこと

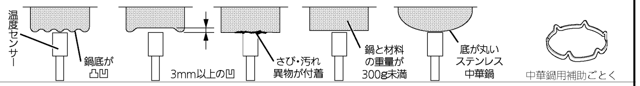
温度センサーについて

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警 告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。

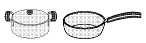
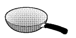
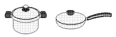
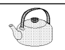


■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

鍋の選びかた

ごはんモードに適した鍋については、☞ 34ページをご覧ください。

鍋の種類			●揚げもの調理（油の量200ml以上）●炒めもの調理	その他の調理	●温度設定モード 揚げもの調理（油の量 500ml ～1L）	●湯わかしモード（水の量 500ml ～2L）
鍋 フライパン 	材質：アルミ、銅 鉄、ホーロー		○	○	○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○	○	○
		※薄手	×	○	×	○
中華鍋 	材質：アルミ、銅、鉄		○	○	○	—
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	※厚手	○	○	○	—
		※薄手	×	○	×	—
無水鍋 多層鍋 			○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋			×	○（ただし、火が消える場合があります）	×	×
やかん 			—	○	—	○

※厚手：2.5mm 以上　薄手：2.5mm 未満　○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

中華鍋を使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

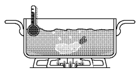
取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
110800201835
110800201836
01

安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

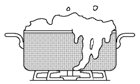


火力調節します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 （強火力バーナー）（標準バーナー）［グリル］

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 19ページ

火を消します

グリル消し忘れ消火機能 ［グリル］

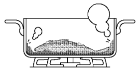
点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で火を消します。☞ 40ページ

火を消します

煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。
鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

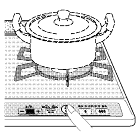


火を消します

そで口への引火を未然に防止

鍋なし検知機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）

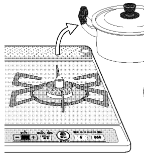
コンロの温度センサーには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しています。鍋を置かないと点火しません。



点火しません

また、調理中に鍋やフライパンを持ち上げると弱火になります。弱火の状態が約 1 分続くと自動で火を消します。

あぶり・高温炒めスイッチを 3 秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。鍋を持ち上げる炒めものや高温になるいりもの料理、鍋を使わないあぶりもの調理の場合に使用します。



弱火にします

地震のときにも自動消火

感震停止機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）［グリル］

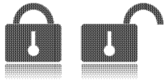
機器本体が震度約 4 以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。
感震停止機能は解除「oF」にすることができます。
☞ 20ページ

火を消します

誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）［グリル］

幼いお子様のいたずらや誤ってスイッチを押しても、作動しないようにロックすることができます。ロックスイッチを 3 秒以上長押しすると、電源スイッチ以外の操作スイッチをすべてロックできます。
電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作をするまでロック状態を記憶しています。☞ 24ページ



点火時の炎あふれを防止

中火点火機能 （強火力バーナー）

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 23ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー ［グリル］

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

火を消します

電源スイッチを切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）［グリル］

調理終了後、電源スイッチを切り忘れても、3 分後に自動で電源を切ります。
電源オートオフ機能の時間は変更することができます。☞ 19ページ

電源を切ります

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 （強火力バーナー）（標準バーナー）

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモード（強火力バーナー）をお使いください。☞ 29ページ

火力調節します

取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01

各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

- 電源オートオフ機能時間……購入時は3分に設定されています。
- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は2時間「--」に設定されています。
- 湯わかしモードお知らせ時間……お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。
  購入時は「3」に設定されています。
- 感震停止機能の解除「oF」または設定「on」……お住まいの環境によって感震停止機能がはたらく場合があります。あまり頻繁に感震停止機能がはたらく場合は、解除「oF」できます。
  購入時は設定「on」に設定されています。

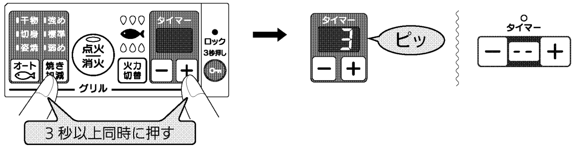
【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

❶電源を入れる

❷焼き加減スイッチとグリルタイマーセットスイッチ［+］を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押し続けます。
グリルタイマー表示部に「3」、コンロタイマー表示部に「--」が表示されます。



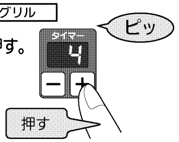
※❷の操作後、15秒以内に以下の操作を行ってください。

電源オートオフ機能時間の変更

（強火力バーナー）（標準バーナー）［グリル］

1 共通操作❶❷後、グリルタイマーセットスイッチ［+／−］を押す。

1～5分の間で、1分刻みで設定できます。
15秒後に表示が消え、変更を確定します。

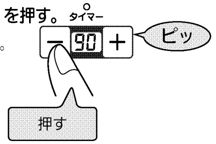


コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

（強火力バーナー）（標準バーナー）

1 共通操作❶❷後、コンロタイマーセットスイッチ［+／−］を押す。

30～90分の間で10分刻み、および2時間に設定できます。
・［+］スイッチ押し：最長2時間「--」
・［−］スイッチ押し：最短30分「30」
15秒後に表示が消え、変更を確定します。



お知らせ

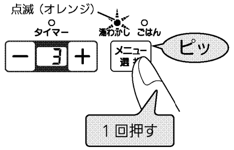
- 強火力バーナーと標準バーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

湯わかしモードお知らせ時間の変更

（標準バーナー）

1 共通操作❶❷後、メニュー選択スイッチを1回押す。

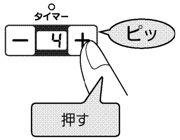
コンロタイマー表示部に「3」が表示されます。



2 コンロタイマーセットスイッチ［+／−］を押す。

コンロタイマー表示部	1	2	3	4	5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合	↔	標準（購入時）	↔	沸とうのお知らせを遅くしたい場合

15秒後に表示が消え、変更を確定します。



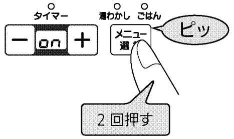
お願い

- やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なります。そのため、お使いになる鍋などによっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2または4から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1または5に設定してお使いください。
- 同じやかん（鍋）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

感震停止機能の解除「oF」または設定「on」

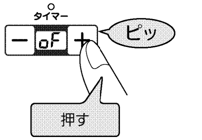
1 共通操作❶❷後、メニュー選択スイッチを2回押す。

コンロタイマー表示部に「on」が表示されます。



2 コンロタイマーセットスイッチ［+／−］を押す。

「on」→「oF」→「on」…に切り替わります。
15秒後に表示が消え、変更を確定します。



ワンポイント

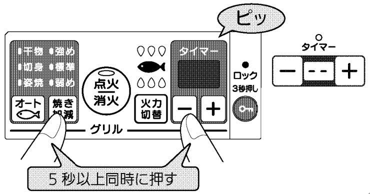
リセット機能

購入時の設定に戻す機能です。

①電源を入れる

②焼き加減スイッチとグリルタイマーセットスイッチ［−］を同時に押す

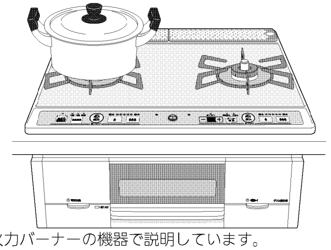
ブザーが鳴るまで5秒以上押し続けます。



取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL 〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR 〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01

レンジフードファン連動機能

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。
●自動運転（レンジフードファン連動）
点火すると自動的に換気を開始。火を消して、約 3 分たつと自動的に運転を停止。

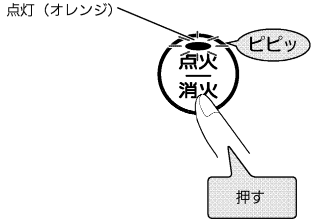


※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

自動運転のしかた

❶ 鍋を置いて点火する

●最初は「中」の風量で運転します。

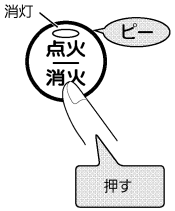


お知らせ
- すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。
- 風量は、レンジフードファン側の操作部で切り替えてください。

❷ 火を消す

●点火 / 消火スイッチで火を消す。

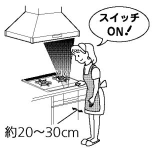
●レンジフード設定の停止タイマー（約 3 分）終了後にレンジフードファンの運転は自動停止します。



お知らせ
- 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。すべての点火 / 消火スイッチを消火の状態にしたとき、約 3 分後にレンジフードファンが停止します。
- 自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードファンは自動停止しません。点火 / 消火スイッチを押して消火の状態にしてください。

お願い

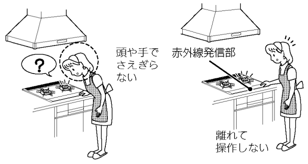
●点火・消火時はカウンターから約 20 ～ 30cm 離れ、ガス機器の正面に立って右図のように操作してください。
レンジフードファン連動は、ガス機器から赤外線信号を人に反射させ、レンジフードファンで受信し、レンジフードファンを作動させます。
●指定外のレンジフードファンでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にご連絡ください。
●レンジフードファン側が常時換気設定時にガス機器側を停止しても、レンジフードファンは停止しません。停止する場合はレンジフードファン側で操作してください。
●レンジフードファンの使いかたは、レンジフードファンの取扱説明書をお読みください。



ワンポイント

以下のように操作すると作動しない場合がありますが、故障ではありません。
- ガス機器の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。
- 赤外線発信部が鍋などでふさがれた状態になっている。
- ガス機器の横に立って操作している。
- テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
- 黒い服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
- ガス機器、レンジフードファンに太陽光が当たった状態で操作している。
- 赤外線発信部およびフード本体の赤外線受信部が汚れている。

※連動しにくい場合は、レンジフードファン側の操作部で操作してください。



手動運転のしかた

① 運転を開始する

●レンジフードファン側の運転スイッチを押し、風量を設定してください。

② 運転を停止する

●レンジフードファン側の停止用スイッチを押し運転を停止してください。

照明の点灯・消灯のしかた

① 照明を点灯する

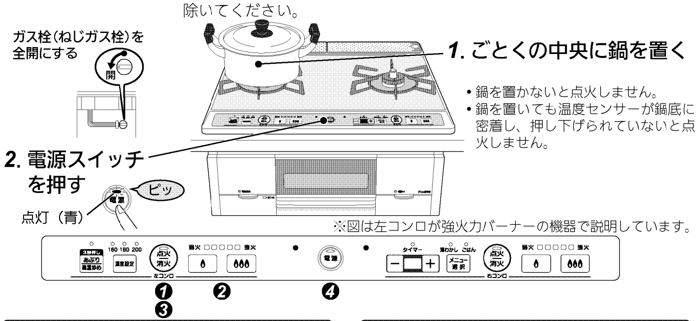
●レンジフードファン側の照明スイッチを押し、照明の点灯・消灯を行ってください。

取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
11080020183５
11080020183６
01

コンロ 基本の操作（コンロの使いかた）

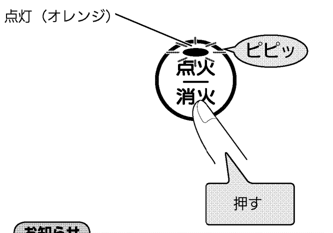
準　備

●パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
●グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。



❶ 点火する

●点火／消火スイッチで点火する。

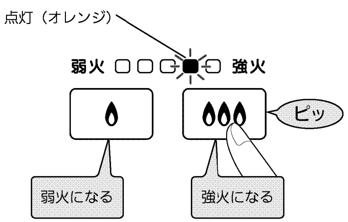


お知らせ

- 鍋を置かないと点火しません。「ピピピッ」とお知らせします。
- 点火すると、標準バーナーは弱火側から5番目が点灯します。また、強火力バーナーは弱火側から４番目が点灯します。（中火点火機能）☞ 18ページ

❷ 火力調節する

●火力調節スイッチを押し、鍋の大きさに応じた火力にする。



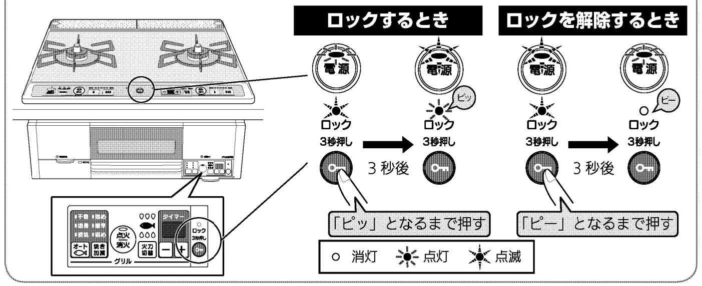
●押すたびに、ランプの点灯が移動します。

ワンポイント

- 炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは☞ 29ページ
- 揚げものをするときは☞ 25ページ

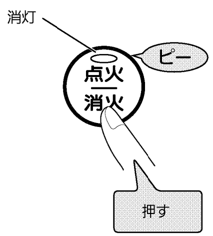
ワンポイント

- **不用意な点火を防ぐには（ロック）**…電源を入れ、消火していることを確認してください。
幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作スイッチをロックすることができます。
電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作をするまでロック状態を記憶しています。



❸ 火を消す

●点火／消火スイッチで火を消す。

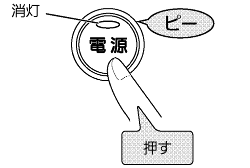


お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

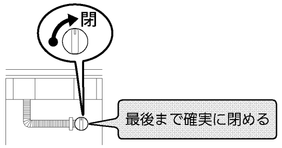
❹ 電源を切る

●電源スイッチを押す。



❺ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

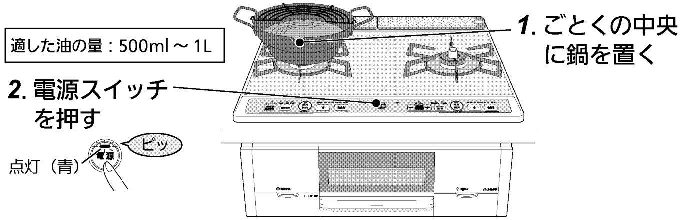
●調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

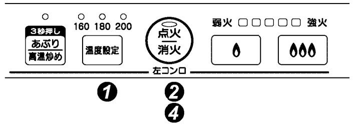


揚げものをする（温度設定モード）

【強火力バーナー】

●油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。



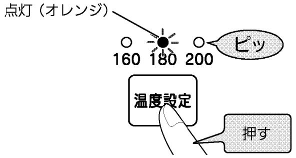


※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 温度設定する

●温度設定スイッチを押す。

●最初は 180℃に設定されます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

180℃ ⟶ 200℃ ⟶ 160℃

↑―― 取り消し（消灯）――┘ ピー

お願い

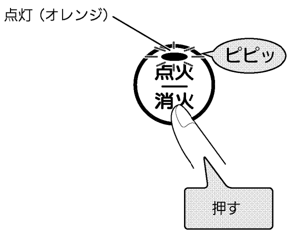
- 温度設定モードを使う場合、調理に適した油の量は 500ml ～ 1L です。
- 温度設定モードを使わない場合は、必ず 200ml 以上の調理油で行ってください。

ワンポイント

- 設定温度は調理中でも変更できます。

❷ 点火する

●点火／消火スイッチで点火する。



ワンポイント

- 揚げもの調理以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

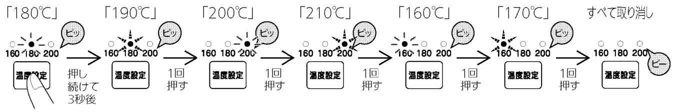
設定温度の目安

とりのから揚げ、ホットケーキ、ハンバーグ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

- 鍋の種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

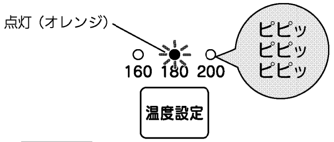
温度設定は、天ぷら用鉄鍋での揚げもの調理時の油の温度で、設定しています。

- 温度設定スイッチを押し、「180℃」の温度設定ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。



❸ 調理する

●設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。

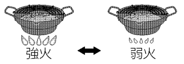


お願い

- 調理中は機器から離れないでください。調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。

お知らせ

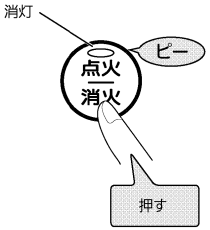
- 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作❶から行ってください。

❹ 火を消す

●点火 / 消火スイッチで火を消す。



お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

揚げものをする

取扱説明書

RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉

RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉

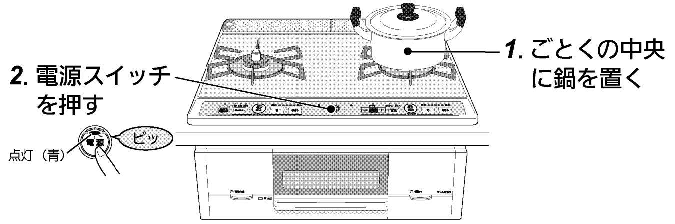
11080201835

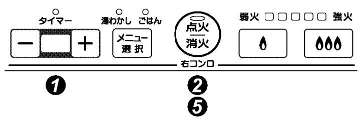
11080201836

01

コンロ コンロタイマーを使う（コンロタイマーモード）【標準バーナー】

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。
●めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。

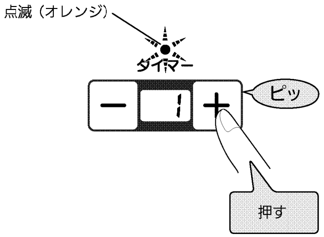




※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ 時間設定する

●コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。
●最初は「1」（1分）が表示されます。

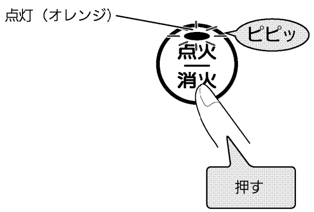


●1～90分（1分刻み）で設定できます。
●押し続けると1～10分までは5分刻み、10～90分までは10分刻みで設定できます。

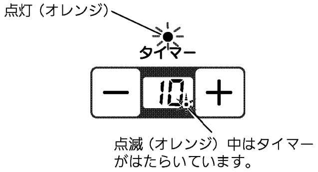
ワンポイント
●設定時間は調理中でも変更できます。
●取り消すときは、［－］スイッチを押し、コンロタイマーランプと「1」が消えたことを確認してください。

❷ 点火する

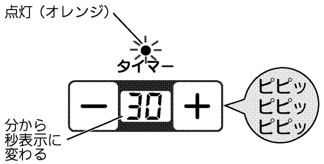
●点火／消火スイッチで点火する。



●点火すると自動でコンロタイマーがスタートします。

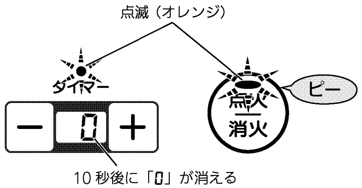


❸ 設定時間終了30秒前にお知らせ



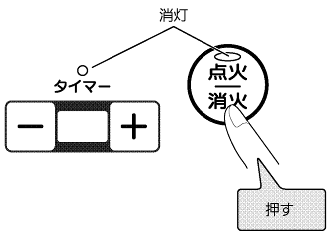
❹ 設定時間がくると、自動で火が消える

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



❺ 消灯する

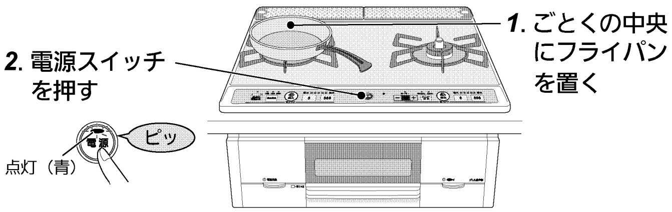
●点火／消火スイッチを押して消灯する。

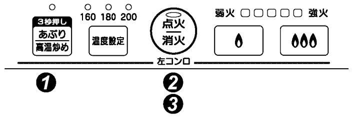


お知らせ
●点火／消火スイッチを押さなくても1分後、自動で消灯します。

コンロ 炒めもの・いりものをする（あぶり・高温炒めモード）【強火力バーナー】

●あぶり・高温炒めモードを使用すれば、通常よりも高い温度で使用できます。「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除します。

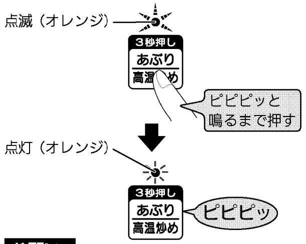




※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

❶ あぶり・高温炒めスイッチを押す（3秒以上）

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押す。

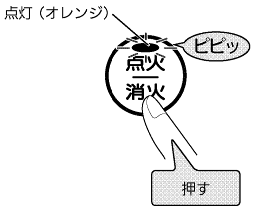


お願い
- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

お知らせ
- あぶり・高温炒めモードに設定した状態で点火せずそのまま放置した場合、30秒後に取り消されます。

❷ 点火する

●点火／消火スイッチで点火する。



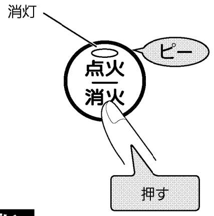
●調理をはじめる。
●もう一度、あぶり・高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

お知らせ
- 火が消えると、あぶり・高温炒めモードは取り消されます。

こんなときあぶり・高温炒め
- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合
- 鍋を振る調理で弱火になると支障がある場合

❸ 火を消す

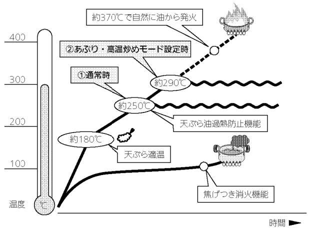
●点火／消火スイッチで火を消す。



お願い
- 必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

◇温度センサーのはたらき



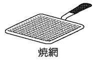
①通常時
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②あぶり・高温炒めモード設定時
あぶり・高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。
あぶり・高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。
あぶり・高温炒めモードに設定してから最長30分で自動で火を消します。
あぶり・高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能ははたらきません。

⚠ 警告

■あぶり・高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



⚠ 注意

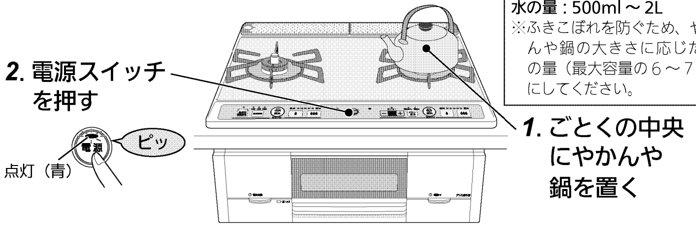
■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

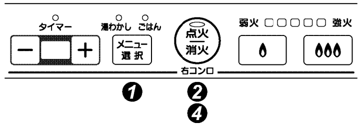
取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL 〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR 〈RHB21W14KR-R〉
110800201835
110800201836
01

コンロ お湯をわかす（湯わかしモード）

●お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

水の量：500ml～2L
※ふきこぼれを防ぐため、やかんや鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の６～７割）にしてください。





※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

【標準バーナー】

お願い

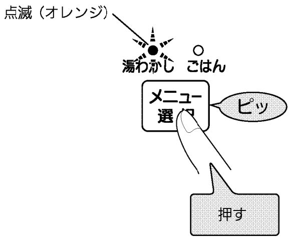
- やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  - ・ふたを開け閉めしない ・水をかき混ぜない ・鍋ややかんを動かさない
  - ・水を追加しない ・具を入れない ・火力を変えない
- 火力はやかんや鍋の径に合わせて炎があふれないように調節してください。

お知らせ

- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  - ・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - ・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。☞ 20ページ

❶ メニュー選択スイッチを押す（1回）

●湯わかしモードが選択されます。

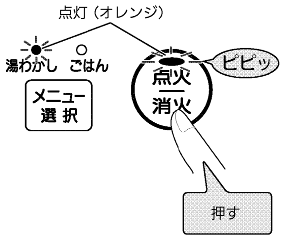


●押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし → ごはん → 取り消し（消灯）（ピー） → 湯わかし

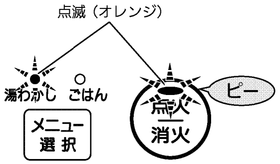
❷ 点火する

●点火／消火スイッチで点火する。



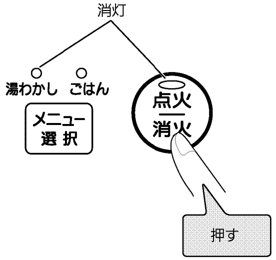
❸ 沸とうすると、自動で火が消える

●沸とうすると、ブザーでお知らせします。



❹ 消灯する

●点火／消火スイッチを押して消灯する。



お知らせ

- 点火／消火スイッチを押さなくても１分後、自動で消灯します。

お湯をわかす

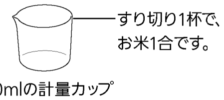
取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL 〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR 〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01

コンロ ごはんを炊く（ごはんモード）

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる。

180mlの計量カップを使うと便利です。



2 たっぷりの水で手早くとぐ。

- **はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- **「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。**
  にごりがうすくなるまで、手早く洗ってください。

お知らせ

- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

１回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合

お米と水の量の目安

お米の量		水の量
容量	合数(重量)	ごはん
45ml	0.25合(約 38g)	－
90ml	0.5 合(約 75g)	－
180ml	1 合(約150g)	300ml
270ml	1.5 合(約225g)	390ml
360ml	2 合(約300g)	480ml
450ml	2.5 合(約375g)	580ml
540ml	3 合(約450g)	670ml
720ml	4 合(約600g)	930ml
900ml	5 合(約750g)	1130ml

お願い

- 水の量は目安です。好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約１割増の水の量（調味料、だしを含む）にしてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		

ワンポイント

- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

ごはんを炊く

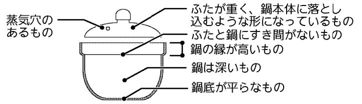
【標準バーナー】

無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすいでください。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸してください。
- 水の量を3％程多くしてください。または無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡をとばしてください。
  表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

ごはんモードに適した鍋

おいしく炊くために、ごはんモードに適した鍋を選びましょう。
※炊飯専用かま、炊飯専用鍋も別売しています。



炊飯鍋の選びかた

鍋の種類			ごはん	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用かま	RTR-03E		○	白米3合、炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用鍋	RTR-300D1		○	白米3合、炊きこみごはん2合
	RTR-500D		○	白米5合、炊きこみごはん4合
アルミの鍋			※ ○	薄手（2mm以下）の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスの鍋			※ ○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm 以下)のステンレスの鍋の場合は焦げつきやすくなります。
土鍋			×	うまく炊けないので使用しないでください。
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋			×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

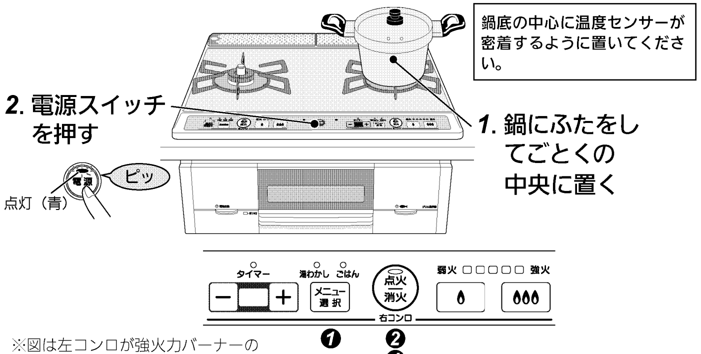
※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用かま、炊飯専用鍋をお使いください。

ごはんを炊く

取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
1108002018351
1108002018361
01

コンロ ごはんを炊く（ごはんモード）【標準バーナー】（つづき）

●ごはんが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

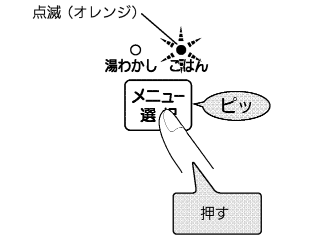


※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

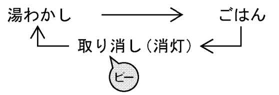
2回

❶ メニュー選択スイッチを押す

●ごはんモードが選択されます。

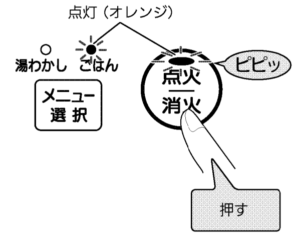


●押すたびに、次のように切り替わります。

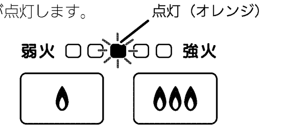


❷ 点火する

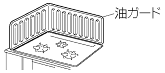
●点火／消火スイッチで点火する。



●点火後、火力調節ランプは弱火側から3番目が点灯します。



お願い



- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯の途中で、他のスイッチを押さないでください。上手に炊飯できない場合があります。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- 風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにしてご使用ください。

炊きこみごはんを炊くとき

- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

ワンポイント

炊飯時間の目安…28～37分
（むらし10分を含む）

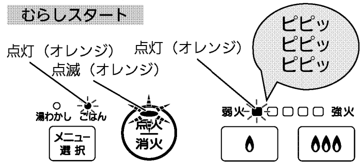
むらし後は…

- ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

❸ 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

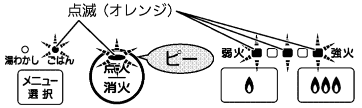
●炊きあがるとブザーでお知らせし、むらしがスタートします。

むらしスタート



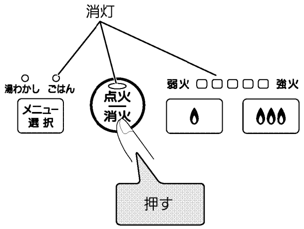
●むらし中は10分間、火力調節ランプが「弱火」から「強火」へ移動してお知らせします。

●むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



❹ 消灯する

●点火／消火スイッチを押して消灯する。



お知らせ

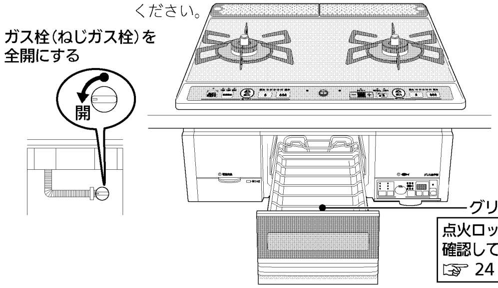
- ごはんをむらし中に標準バーナーの点火／消火スイッチを押すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。
- 点火／消火スイッチを押さなくても1分後、自動で消灯します。

取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01

グリル グリルの取り扱いと準備

準　備

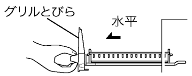
- ●操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- ●グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。



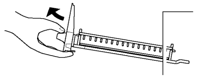
点火ロックが解除されているか、確認してください。
☞ 24 ページ

グリルの取り出し

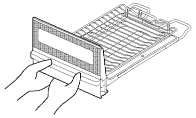
1 グリルとびらをゆっくり水平に引き出す。
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。



2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。



3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



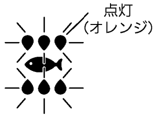
お知らせ

- ●グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- ●グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ☞ 51ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。
下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 47 ページ

2 6～7 分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。
グリルの操作については ☞ 39ページをご覧ください。



お願い

- ●排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- ●空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」と「-5」を交互に表示します。）この場合、5 分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

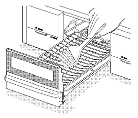
3 ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
使用後はガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。

魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする。

- ●冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- ●冷蔵の魚は、常温でしばらくおきます。
- ●生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- ●みそ漬けやかす漬けの魚は、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



3 約1～2分間、空焼き（予熱）をする。
魚（食材）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

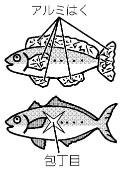
お願い

- ●オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

4 魚（食材）を置く。
▒印のところが上手に焼けます。

ワンポイント

- ●塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- ●さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- ●川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- ●魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- ●尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- ●包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

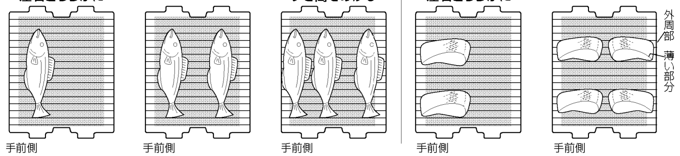


丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。

切身の場合

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。



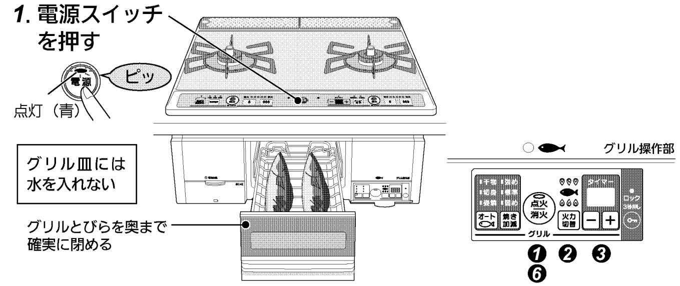
お知らせ

- ●グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品（有償）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01

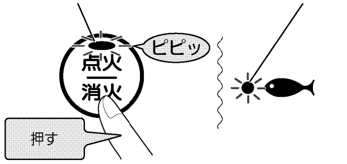
グリル 手動で調理（マニュアルモード）

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

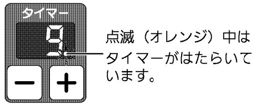


❶ 点火する

●点火／消火スイッチで点火する。



●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



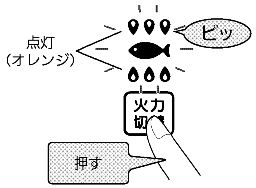
●最初は「9」（9分）が表示されます。
●グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

お知らせ

●点火初期は予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、予備加熱終了後に実際の火力が変化します。

❷ 火力調節する

●火力は4種類設定でき、火力切替スイッチで上火・下火の調節ができます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

上火	強	強	弱	弱
下火	強	弱	強	弱

お願い

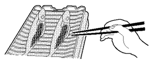
●上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力切替をしてください。

お願い

●調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
●焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
●つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
●グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
●グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

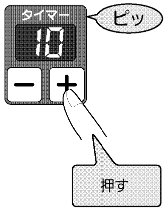
ワンポイント

魚を取り出す
●はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚がはがしやすくなります。



❸ 時間設定する

●グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。



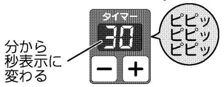
●1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
●グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）となります。

ワンポイント

●設定時間は調理中でも変更できます。
●焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

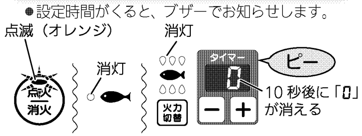
❹ 設定時間終了30秒前にお知らせ

●30秒前にブザーでお知らせします。



❺ 設定時間がくると、自動で火が消える

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



❻ 消灯する

●点火／消火スイッチを押して消灯する。

お知らせ

●点火／消火スイッチを押さなくても1分後、自動で消灯します。

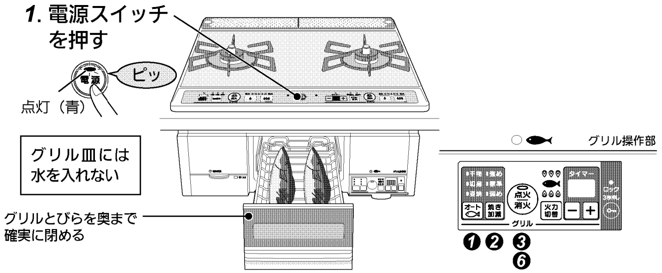
手動で調理（マニュアルモード）

II－21

取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01

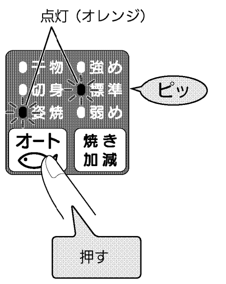
グリル 自動で調理（オートメニューモード）

●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。



❶ オートメニューを設定する

●姿焼・切身・干物から選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。

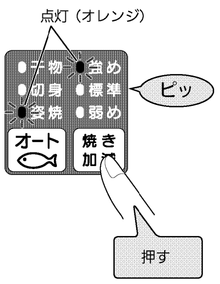
姿焼 → 切身 → 干物
↑―取り消し（消灯）―┘（ピー）

お知らせ

- グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けません。
  庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。

❷ 焼き加減を設定する

●焼き加減を選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。

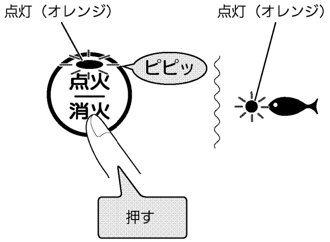
標準 → 強め → 弱め
↑―――――――――┘

お願い

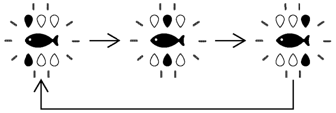
- みりん干しやみりん漬など焦げやすい魚、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなど特に脂の多いものは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。機器から離れないようにしてください。
- オートメニュースイッチは、点火後約30秒以内に押してください。
  （焼き加減は点火後、90秒まで変更可能です。）
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- 魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。☞ 39ページ
  （オートメニューモードでは魚が焼けすぎてしまいます。）
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

❸ 点火する

●点火／消火スイッチで点火する。



●点火中は下図のように点灯を繰り返します。

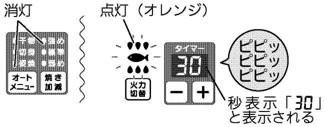


お知らせ

- オートメニュー使用中は火力調節はできません。

❹ 調理終了30秒前にお知らせ

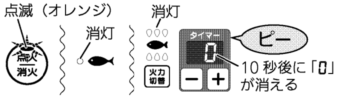
- 30秒前にブザーでお知らせします。
- オートメニューランプ、焼き加減ランプは消灯し、グリルタイマー表示は「30」、火力表示ランプは上火「強」・下火「強」に切り替わります。



- さらに焼き色をつけたいときは、［＋］スイッチで時間設定できます。

❺ 調理が終了すると、自動で火が消える

- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



❻ 消灯する

●点火／消火スイッチを押して消灯する。

お知らせ

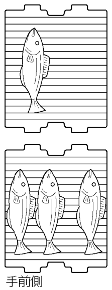
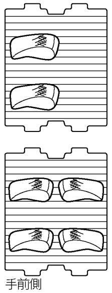
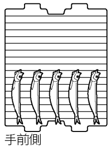
- 点火／消火スイッチを押さなくても1分後、自動で消灯します。

自動で調理（オートメニューモード）

（つづき）

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の表に記載のない調理物は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。
（火力と調理の目安は付属のクックブックをご覧ください。）

※ｇ表示は１匹あたりの重量を示しています。

焼き加減 / オートメニュー	弱　め	標　準	強　め	ポイントとお願い	置きかた ☞ 38ページ
姿　焼	【小さめの生魚】 きす・小あじ　１～６匹 （50g 以下） 【塩漬けの魚】 塩さんま　１～４匹 （130～200g）	【中程度の生魚】 あじ・いさき　１～３匹 さんま・いわし・あゆ・にじます　１～４匹 （100～200g） たい（小）　１匹 （300g 以下） きす　１～４匹 （50g 以上）	【大きめの生魚】 あじ・いさき　３～４匹 （200g 以上） たい（小）　１匹 （約 300～400g）	•尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩をつけるか、アルミはくで包むと、きれいに焼けます。 •厚みのある魚（姿焼 4cm を超えるもの）は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 •魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。 **小さめの生魚・塩漬けの魚について** 以下の魚は「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。 • 50g 以下の小さな魚 •塩漬けされたさんま	 １匹の場合は左右どちらかに ３匹の場合 中央をさけて すきまを開ける 手前側
切　身	【照り焼き】 ぶり さわら 【みそ漬け】 さわら	【生魚】 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい 【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば	【光沢のある魚】 たちうお さわら	•身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 •照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） •厚みのある魚（切身 2.5cm を超える特に骨つきのもの）は火が通りにくいのでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 •厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、上火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。 •みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 •照り焼き、みそ漬けのものは次の場合はとくに焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長い ・魚の脂ののりが良い ・照り焼きたれのみりん配分が多い ＊参考　照り焼きたれの配合の割合（約 30 分漬ける）しょうゆ４：みりん３：酒１	 ２切の場合 身の薄い部分を外側に向けて、左右どちらかに ４切の場合 手前側
干　物	【小さな半生の干物】 さんまのひらき　１～２枚 （110g 以下） ししゃも　４～10匹 （25g 以下）	【一夜干しのひらき】 あじのひらき・干しさわら・かますのひらき・干しかれい　１～２枚 【大きな半生の干物】 さんまのひらき　１～２枚 （110g 以上） ししゃも　４～10匹 （25g 以上）	【大きなひらき】 ほっけのひらき　１～２枚	•ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） •身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずにきれいに焼けます。 •干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているものほど焼けやすくなります。）	 ししゃもなどは しっぽを手前に 手前側

お願い

●【照り焼き】、【みそ漬け】は特に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。

自動で調理（オートメニューモード）

取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01

日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検をおすすめします。
- 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。☞47・48ページ

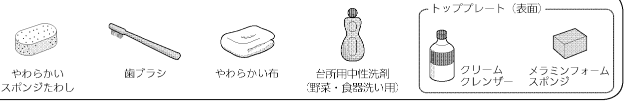
つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞50ページ

●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞51ページ

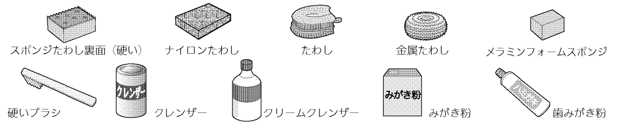
お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

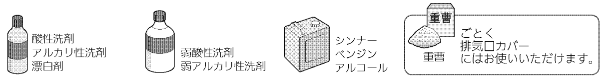


⊘ 使ってはいけない

傷・はがれの原因になります。



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トッププレートの外周枠はがれの原因になります。



故障の原因になります。

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの

お願い

- 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの準備

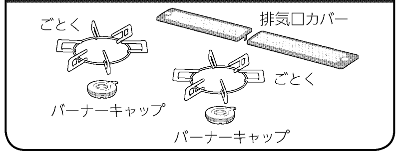
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. ロックをして、電源スイッチを切る。☞24ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

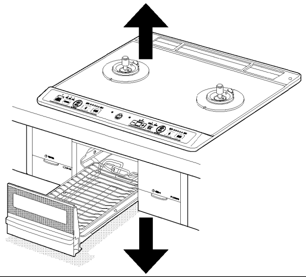
取りはずして洗える部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

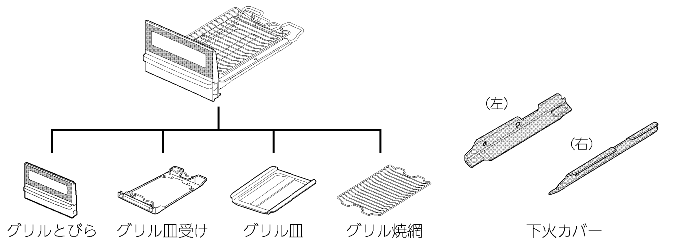
※その他の部分は取りはずしできません。

コンロまわり





グリルまわり



取扱説明書

RN-BUH2DR-W6GSL 〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR 〈RHB21W14KR-R〉

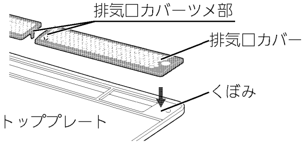
110800201835
110800201836

01

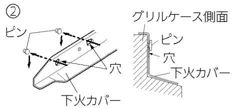
部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

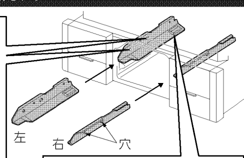
２つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。

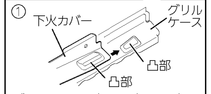


下火カバー



「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、穴（2カ所）をグリルケース側面にあるピンに通して取り付けてください。
※図は下火カバー（左）を示します。
下火カバー（右）も同様に右側へ取り付けてください。

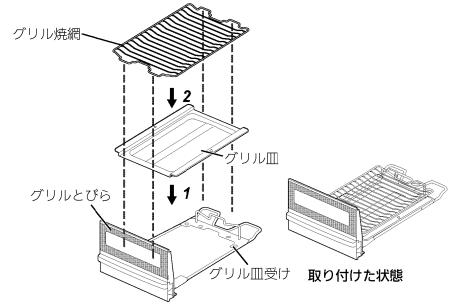




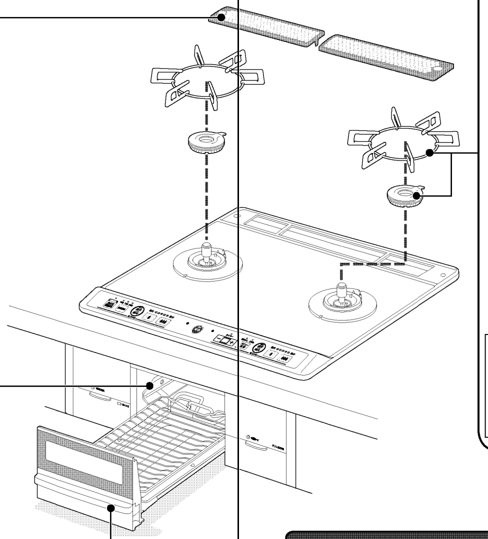
グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせてください。

グリルとびら・グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

下火カバーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

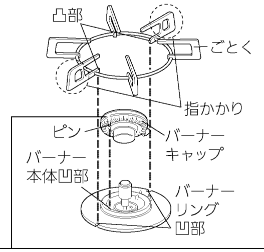


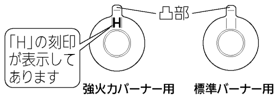
1. グリル皿をグリル皿受けに取り付ける。
2. グリル焼網をグリル皿受けに取り付ける。
3. 確実に取り付けられているか確認する。



ごとく・バーナーキャップ

- ごとくは、指かかりのある個所を前後にバーナーリングの外側に取り付けてください。
- ごとく内側の凸部２カ所をバーナーリングの凹部２カ所に入れて正しく取り付けてください。



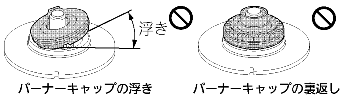


凸部を後にしてバーナー本体前側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しく取り付けてください。

⚠ 注　意

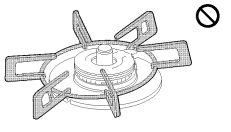
■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。



■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

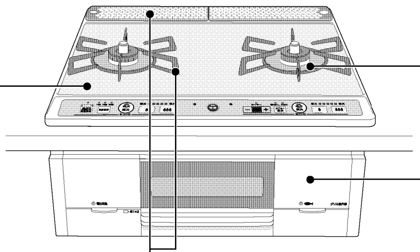
お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL 〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR 〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01

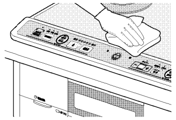
お手入れのしかた（コンロ）お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、手袋をしてから

● 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしてください。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。



トッププレート

● お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

❖それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

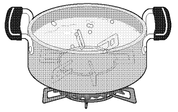
※クレンザーの場合は、表面に傷がつく可能性があります。
※トッププレート枠にクリームクレンザーを使用しますと、光沢がなくなり、表面に傷がついたり、変質・変色・はがれなどの原因になります。

ごとく・排気口カバー

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
● 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

❖それでも汚れが取れないとき

● 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



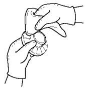
※各部品の取り付けについては、☞ 47・48 ページをご覧ください。

バーナー部

● やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

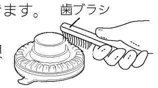
● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖炎口が目づまりしていたら

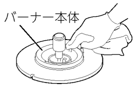
● 歯ブラシで汚れを取り除きます。
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。



※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

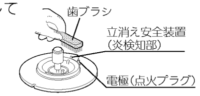
バーナー本体

● 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



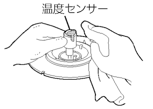
立消え安全装置・電極

● 歯ブラシなどでお手入れします。
※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。



温度センサー

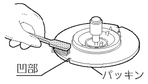
● 片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。



※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。
また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。

バーナーリング

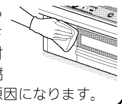
● バーナーリングの凹部は、歯ブラシで汚れを取り除きます。



※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすきまにつまようじやブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷つくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

機器表面・操作部

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。



お願い

● 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞45ページ
● トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスに連絡してラベルを再購入し、貼り替えてください。

お手入れのしかた（グリル）

● ご使用のつど、きれいにお手入れしてください。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

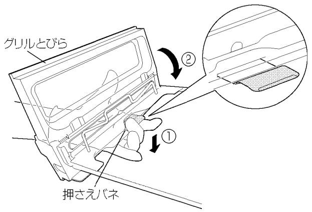
● 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 45 ページ

グリルとびら・グリル皿受け

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
● **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

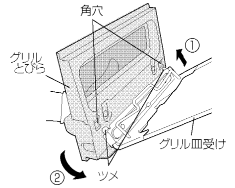
取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。



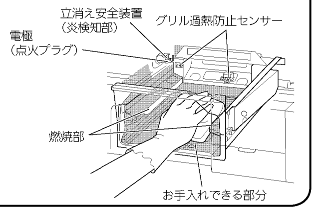
※グリルとびらは変形させないでください。
特にグリル皿受けとの固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

グリル皿・グリル焼網・下火カバー

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
● **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。
※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

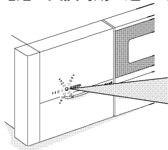
グリル庫内（側壁・底部）

● **洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
※燃焼部（上火バーナー：天井 / 下火バーナー：右図指示位置）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。
※グリル庫内の天井部には、立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



乾電池を交換する

● 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。

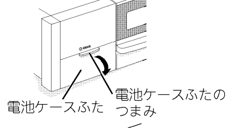


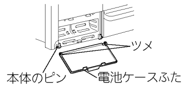
〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。
〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、コンロもグリルも使えなくなります。新しい単１形アルカリ乾電池(1.5V) ２個と交換してください。

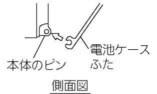
1 機器が冷めていることを確認する。

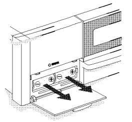
2 電池ケースふたのつまみを引き、手前に開く。

あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。
※電池ケースふたがはずれたときは、電池ケースふたの左右のツメの溝を本体のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。





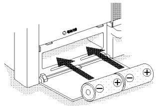




3 古い乾電池をはずす。

4 新しい乾電池を入れる。

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を右図のように⊕⊖を確認して奥まで確実にはめ込んでください。



5 電池ケースふたをもとに戻す。

⚠ 警　告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない
■新旧・異種の乾電池は混用しない
■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

● 単１形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は６カ月〜１年程度です。（使用時間、各種便利機能の使用頻度、手動および自動火力調節の回数などにより乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）また、マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は交換時期が極端に短くなります。
● 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、放電により短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
● 単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーや充電式単１形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	こうしてください	参照ページ
電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他のボタンより長く（0.3秒以上）押してください。	—
点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。全開にしてください。	23
	鍋を置いていますか？鍋を置いていないと点火しません。	17
	バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	50
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。お手入れしてください。	50
	バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	48
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	—
	ロックされていると点火できません。ロックを解除してください。	24
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	52
	電池交換サインが点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	52
調理中に火力が変わったり火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約250℃になると、安全機能がはたらき、自動で火力調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。あぶり・高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。（強火力バーナー）	29・30
	土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再点火してください。また、あぶり・高温炒めスイッチを押して使用してください。（強火力バーナー）	16・17
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスは止まります。	17
	コンロは約2時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	17
	フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？フライパンや鍋を持ちあげると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、あぶり・高温炒めスイッチを押すと、調理できます。（強火力バーナー）	17
あぶり・高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	あぶり・高温炒めモードに設定中でも約290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	30

コンロ

ご質問	こうしてください	参照ページ
炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	50
	バーナーキャップが傾いたり、汚れたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	48
	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	12
	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。	11
	加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
	火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
	消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	17
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	16・50
	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	17
焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、あぶり・高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。（強火力バーナー）	—

温度設定モード

ご質問	こうしてください	参照ページ
揚げものがうまくできない	鍋の形状や材質・油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	16・26
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	16・50

湯わかしモード

ご質問	こうしてください	参照ページ
お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	16・20
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	16・50

取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	32
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	32
		湯わかしモードお知らせ時間を設定変更していませんか。	20
	ふきこぼれる	水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の６～７割）にしてください。	31
ごはんモード	ごはんがうまく炊けない	風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	11
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		ごはんモードに適した鍋を使用してください。	34
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	16・50
		ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、５分程度むらしを追加してください。	—
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
	無洗米がうまく炊けない	必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	33・34
		よくかき混ぜて、1,2 度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	34
		無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を 3%程度多くしてください。	34
	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。	35・36
グリル	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他のボタンより長く（0.3 秒以上）押してください。	—
	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。 全開にしてください。	37
		グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。 庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。	18
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		ロックされていると点火できません。 ロックを解除してください。	24

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	点火しない	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	52
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。	52
	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	38
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	38
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは､「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	38
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。	18
	排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	37
		グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
	オートメニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、オートメニューは受け付けません。 グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから使用してください。	41
音	コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ボッボッ」という音がする	グリル庫内が冷めているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
	コンロの火力が切り替わるとき音がする	火力を調節するときの機器内のモーター音です。 異常ではありません。	—
	ブザーが約８秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	62

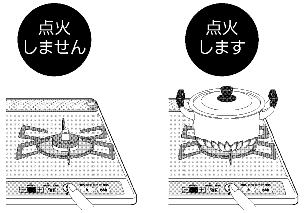
よくあるご質問（Q&A）

その他

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	―
点火／消火スイッチから手を離してもパチパチしている	点火／消火スイッチから手を離しても最長で10秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	―
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は、炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	―
	酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	45
	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	―
グリルまたはオーブンしか使っていないのにトッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	11
火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	―
電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。	52・58
部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	―
電池ケースふたがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。両端のツメをはめて使用してください。電池ケースふたの左右両端のツメを本体側のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。	52
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。	―
コンロ側の操作でレンジフードファンが連動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードファンの赤外線受光部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると連動しない場合があります。	21・22
	コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると連動しない場合があります。	21・22
	コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって連動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していなくても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	52
コンロを停止してもレンジフードファンが停止しない	レンジフードファンタイマーの作動中は停止しません。すぐに停止させたい場合は、レンジフードファン側の停止用スイッチを押してください。	22

（つづき）

特に多いご質問をまとめました



1 火がつかない

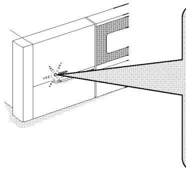
①点火／消火スイッチを押しても点火しない。

「ピピピッ」とお知らせします。

⇒鍋なし検知機能がはたらいています。
鍋を置いて点火してください。☞ 17ページ
温度センサーが鍋底に密着し、
押し下げられていないと点火しません。

②電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。

⇒乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。☞ 52ページ
乾電池交換の目安は6カ月〜1年程度です。



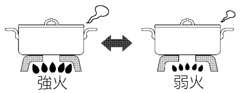
〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。

〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、コンロもグリルも使えなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。

電池交換サインを確認！

2 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

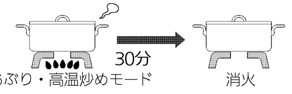
⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 30・53ページ



安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力調節しています

3 あぶり・高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒あぶり・高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。あぶり・高温炒めモードに設定して30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 30・53ページ



30分で消火します

※高温になりすぎたときも火を消します。

※あぶり・高温炒めモードに設定していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。

取扱説明書
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示（数字）について、コンロに関する表示はコンロタイマー表示部、グリルに関する表示はグリルタイマー表示部に表示されます。

表示		ブザー音	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0		ピー１回（約２秒）	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。	27・28
0		ピー１回（約２秒）	グリルタイマー終了 オートメニューモード終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。	39～42
00 ←→	-1	ピー３回	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約２時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	17
	-3	ピー３回	コンロ消し忘れ消火機能作動			
			あぶり・高温炒めモード終了	30分がたち、自動で火が消えました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。	29・30
02 ←→	-1、-3	ピー５回	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	●よくあるご質問（Q＆A）「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	17・53 54
	-5	ピー３回	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）、点火しても火が消える場合があります。 ●グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、再点火を行ってください。	18・55 56
11 ←→	-1、-3、-5	ピー３回	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合・鍋なし検知機能が作動した場合など	●よくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「炎の状態（燃えかた、色）がおかしい」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	17・53 54
	-1、-3	ピー３回	鍋なし検知エラー （調理中に鍋なしを検知した場合）			
12 ←→	-1、-3、-5	ピー３回	立消え安全装置の作動			
14 ←→	-1、-3	ピー５回	温度センサー過熱防止機能作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	53・54
22 ←→	-1、-3、-5	ピー５回	感震停止機能作動	機器本体が震度約４以上の揺れを検知しました。	●点火／消火スイッチを押し、消灯してください。	18
24 ←→	-1、-3、-5	ピー１回（約８秒）	点火／消火スイッチ故障 あぶり・高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	●電源スイッチを切ってください。 ●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	62
31 ←→	-1、-3	ピー１回（約８秒）	温度センサーの故障			
32、33 ←→	-5	ピー１回（約８秒）	グリル過熱防止センサーの故障			
40 ←→	-1、-3、-5	ピー１回（約８秒）	感震器断線故障			
70、71、72 ←→	-1、-3、-5	ピー１回（約８秒）	電子部品の故障			
79 ←→	-1、-3、-5	ピー１回（約８秒）	モーター故障			
80		－	元電磁弁故障			
81		－	セーフティバルブ故障			
電池交換サイン<点灯>		ピー３回	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。	52
ごはん（ごはんモードのランプが点滅）		ピー１回（約２秒）	ごはんモード終了	ごはんモードで炊きあがり、自動で火が消えました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。	35・36
湯わかし（湯わかしモードのランプが点滅）		ピー１回（約２秒）	湯わかしモード終了	沸とうして、自動で火が消えました。	●点火／消火スイッチを押して消灯してください。	31・32

-1：標準バーナー　-3：強火力バーナー　-5：グリルバーナー　←→：交互に点滅
※モードランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞52ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕　様

品名	RN-BUH2DR-W6GSL	RN-BUH2DR-W6GSR
型式の呼び	RHB21W14KR-L	RHB21W14KR-R
型式名	RHB21W14KR	
質量	20.0kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm （トッププレート幅　590mm）	
ガス接続	15A（1／2B）、金属可とう管または金属管	
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池（1.5V）×2個）	
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能 ●グリル消し忘れ消火機能 ●感震停止機能 ●グリル過熱防止センサー ●立消え安全装置 ●焦げつき消火機能 ●ロック機能 ●電源オートオフ機能 ●コンロ消し忘れ消火機能 ●鍋なし検知機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能	
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個、取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添） クックブック、かんたんガイド、下火カバー	

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
		強火力バーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.81kW	8.01kW
都市ガス用	13A	4.20kW	2.97kW	1.94kW	8.60kW

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

サービスを依頼されるときは

- まず、☞53～60ページの「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
  - （1）お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
  - （2）品名（例：RN-BUH2DR-W6GSL 機器コード 11-080-02-01835）
  - （3）現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
  - （4）訪問ご希望日

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客様は定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後5年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

お願い

- お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

廃棄時のお願い

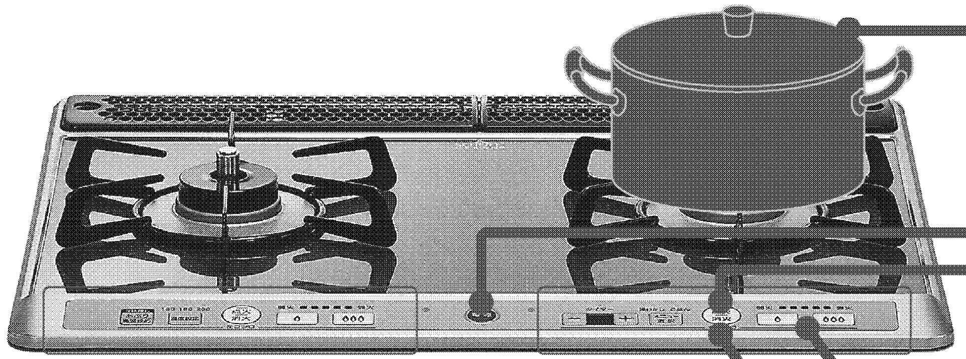
本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。
そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

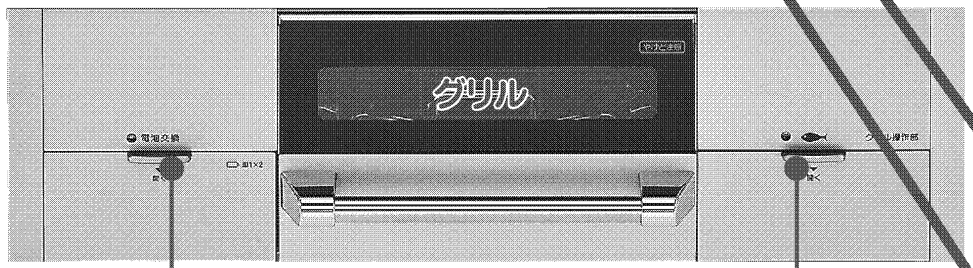
かんたんガイド	RN-BUH2DR-W6GSL 〈RHB21W14KR-L〉 RN-BUH2DR-W6GSR 〈RHB21W14KR-R〉	110800201835 110800201836			01

2．かんたんガイド

Udea ef ユーディア・エフ かんたんガイド コンロの 基本操作

※商品によっては、一部写真と仕様（天板のサイズなど）が異なりますが
操作は同じです。





つまみを手前に引くと開く

つまみを手前に引くと開く

電池ケース

・電池交換サインが点灯したら、乾電池を交換してください。
（単1形アルカリ乾電池：2個）

グリル操作部

1 なべを置く
※なべを置かないと点火しません!!

2 点灯（青）
電源
電源スイッチを押す
※調理終了後、電源は3分後に自動で切れます。
（電源が切れた時はランプは消灯します）

3 点灯（オレンジ）
点火
消火
点火する

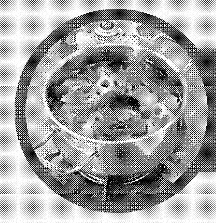
4 火力レベルの位置をランプで表示（オレンジ）
弱火 強火
火力調節する

5 消灯
点火
消火
火を消す

JS0025-081（00）
120810Ⓚ
26000005239270
（工場管理）

Udea ユーディア・エフ ef

♪とっても簡単 こんな便利な使い方♪



煮込む

コンロタイマースイッチ
1～90分の間でセット。
時間になると自動で火を消します。

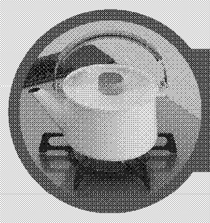
ポイント 煮込み時間を設定しておくと、消し忘れを防ぐこともできて便利です。

1 時間設定する
タイマー 点滅
− 1 +

2 点火する
点灯
点火 消火

3 30秒前にブザーでお知らせ
タイマー 点灯
− 30 +
ピピッ ピピッ ピピッ

4 ブザーが鳴って自動で火が消える
タイマー 点滅
− 0 +
点火 消火
ピー



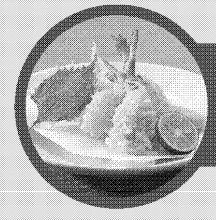
沸かす

メニュー選択スイッチ（湯わかしモード）
お湯が沸とうした後、自動で火を消します。

1 メニュー選択スイッチで「湯わかし」を選択する
点滅 湯わかし ごはん
メニュー選択

2 点火する
点灯
点火 消火

3 沸とうするとブザーが鳴って自動で火が消える
点滅 湯わかし ごはん
メニュー選択
点火 消火
ピー



揚げる

温度設定スイッチ
揚げものの油の温度を一定に保ちます。
設定した温度になるとお知らせします。

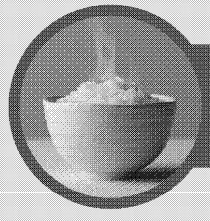
ポイント 一般的には180℃、火の通りにくい食材は160℃が適しています。

1 温度設定する
点灯
160 180 200
温度設定

2 点火する
点灯
点火 消火

3 ブザーが鳴ったら調理する
ピピッ ピピッ ピピッ
※自動で強火・弱火をくり返して油の温度を保ちます。

4 火を消す
消灯
点火 消火



ご飯を炊く

メニュー選択スイッチ（ごはんモード）
ごはんが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

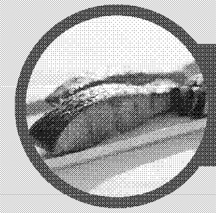
ポイント 炊飯時間の目安は28～37分です。（むらし10分を含む）

1 メニュー選択スイッチで「ごはん」を選択する
湯わかし ごはん 点滅
メニュー選択

2 点火する
点灯
点火 消火

3 自動で火が消えむらしがスタート
ピピッ ピピッ ピピッ

4 ブザーが鳴ってむらしが終了する
ピー



魚を焼く

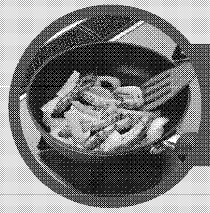
オートメニュースイッチ
魚を自動で焼き上げます。

1 姿焼・切身・干物から選ぶ
点灯
干物 強め
切身 標準
姿焼 弱め
オート 焼き加減
※お好みで焼き加減も変更できます。

2 点火する
点灯
点火 消火

3 30秒前にブザーでお知らせ
タイマー 30
− +
ピピッ ピピッ ピピッ

4 ブザーが鳴って自動で火が消える
タイマー 0
− +
ピー



高温調理

あぶり・高温炒めスイッチ
通常より高い温度で使用できます。
なべを上げても弱火になりません。

ポイント 高温での炒めものやいりものなど、なべが高温になるときのみご利用ください。

1 あぶり・高温炒めスイッチを3秒以上押す
点滅した後点灯
3秒押し
あぶり 高温炒め
ピピピッと鳴るまで押す

2 点火する
点灯
点火 消火

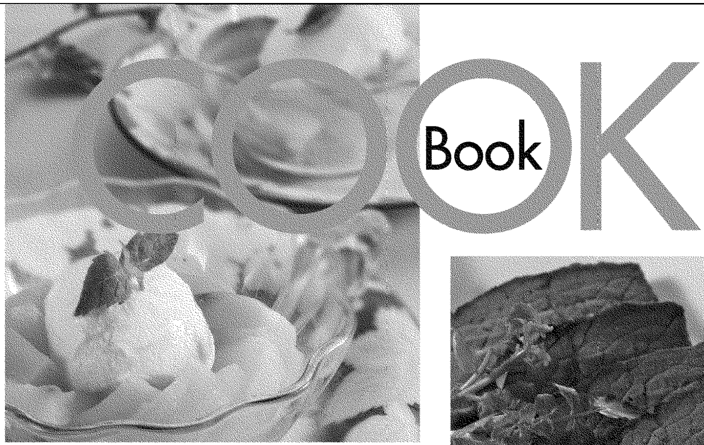
3 火を消す
消灯
点火 消火

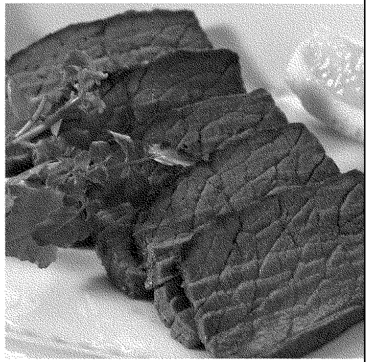
各機能の詳細は、取扱説明書をご覧ください。

3. クックブック

COOK Book

78W7GR-73X01(00)
XG-17 ◎
DP000005221440





CONTENTS

●両面焼グリルを上手にお使いいただくために ―――― 1
●焼き魚の火力と時間の目安 ―――― 2
●手動調理メニュー ―――― 3~6
とり肉の塩焼き／ローストビーフ／アスパラのベーコン巻き／さけのホイル焼き
焼きおにぎりセット／ピザトースト／焼きりんご／その他

●グリル皿に水を入れないで使用してください。
●グリルの使用方法は機器付属の取扱説明書をよくお読みいただき安全に正しくお使いください。

両面焼グリルを上手にお使いいただくために
（詳しくは取扱説明書をご覧ください。）

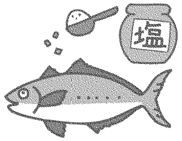
お願い

●グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除いてください。
また使用後も必ずお手入れをしてください。
●この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
●脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。
アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。
※記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや、脂ののり具合により、焼きあがり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

魚の焼き方の手順

1 魚の下準備

●冷凍の魚はしっかり解凍してください。
●生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
●みそ漬けやかす漬けの魚はみそやかすをよくふき取ります。

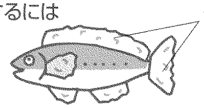


塩をふるタイミングは

●さばやいわしなど脂肪分が多い背の青い魚は多めに塩をして、時間をおく。
●白身魚は少なめに塩をふり、時間を短めにおく。
●川魚やいか、えび、貝などは焼く直前に塩をふる。

2 魚の尾やひれを焦がさないようにするには

魚の尾やひれは焦げやすいので
アルミはくで包んだり、多めに塩をつけてください。



3 魚を置く位置

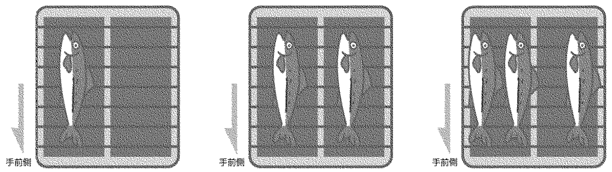
丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置きます。
■印のところが上手に焼けます。

1匹焼く場合
中央をさけて、
左右どちらかに置きます

2匹焼く場合
左右均等に置きます

3匹以上焼く場合
中央をさけて、
すき間をあけて置きます



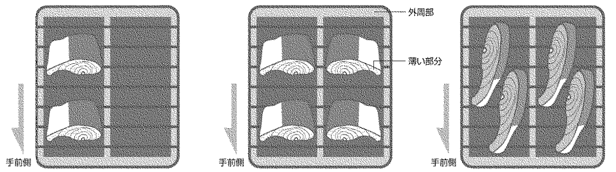
切身の場合

皮側を上向きに、切身の薄い部分は外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。

1～2切の場合
中央をさけて、
左右どちらかに置きます

4切の場合

細長い切身の場合
ぶりやさけの切身などの
細長いものは図のように置きます



焼き魚の火力と時間の目安

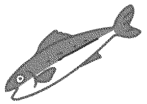
表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は1～2分程度短くしてください。
自動調理（オートメニューモード）は、予熱しないでください。

料理名	分量（1匹・一切あたりの重量）	手動調理（マニュアルモード） 焼き時間目安	手動調理（マニュアルモード） 火力（上火ー下火）	自動調理（オートメニューモード）※1 オートメニュー	自動調理（オートメニューモード）※1 焼き加減
あじの塩焼き	4匹（約150g）	約13分	強ー強	姿焼	強め（強）
	2匹（約150g）	約10分	強ー強	姿焼	標準（中）
いわしの塩焼き	5匹（約80g）	約12分	強ー強	姿焼	標準（中）
	2匹（約80g）	約8分			
さんまの塩焼き	4匹（約150g）	約11分	強ー強	姿焼	標準（中）
	2匹（約150g）	約9分			
さばの塩焼き	6切（約80g）	約8分	強ー強	切身	標準（中）
	2切（約80g）	約7分			
さわらの塩焼き	6切（約80g）	約9分	強ー強	切身	強め（強）
	2切（約80g）	約8分			
さけの切身	4切（約90g）	約9分	強ー強	切身	標準（中）
	2切（約90g）	約8分			
ぶりの照り焼き	5切（約100g）	約7分	強ー強	切身	弱め（弱）
	2切（約100g）	約6分			
あじのひらき	2枚（約130g）	約9分	強ー強	干物	標準（中）
ししゃもなど	約10匹（10匹で約180g）	約6分	強ー強	干物	弱め（弱）
赤魚のかす漬け	2切（約180g）	約11分	弱ー強	オート不可	
みりん干し（かわはぎなど）		約6分	強ー強		
みりん干し（いわしなど）※2		予熱約3分・焼き約1分	強ー強		
さばのみりん漬け※3		約5分	強ー弱		
さばのみそ漬け※3		約8分	強ー弱		

※1 機種によっては、オートメニューモードがない場合があります。
※2 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。
※3 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。
●グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
●魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

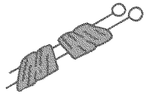
火加減のポイント

●このグリルは両面焼きです。基本的に裏返す必要はありませんが、同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。お好みの焼き色に合わせて、上火・下火、それぞれ強・弱の火力調節をしてください。

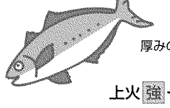


塩焼き、干物、素焼きなどの場合
上火強ー下火強

ぬり卵やみそをのせて焼く場合
（さわらの黄金焼き、なす田楽など）
上火弱ー下火強



たれをつけて焼くつけ焼き、
照り焼きなど焦げやすい場合
（うなぎのかば焼きなど）
上火弱ー下火弱



厚みのある魚や表面が焦げやすい場合
上火強ー下火強 ▶（途中で火力を替える）上火弱ー下火強

クックブック
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01

手動調理メニュー

とり肉の塩焼き

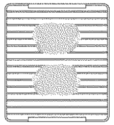
上火弱－下火強

約11分

材料・2人分

とりもも肉又はむね肉（1枚約150g）	2枚
塩	適宜
こしょう	適宜

❶とり肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
❷皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふります。
❸グリル焼網の真ん中に皮が上になるようにのせ、〈上火:弱、下火:強〉で約11分焼きます。



ローストビーフ

上火強－下火強

約8～9分

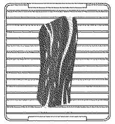
▼ アルミはくに包んで

約15分

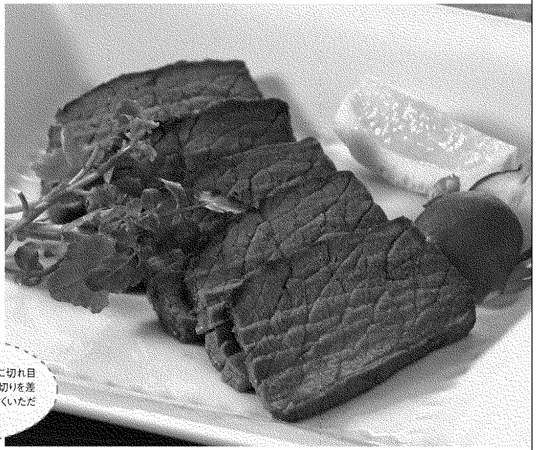
材料

牛ももかたまり肉	約300g（厚さ3cm）
塩	小さじ1/2
こしょう	適宜
アルミはく	

❶牛もも肉に塩、こしょうをまんべんなくふって手ですりこみ、室温に30分程度置きます。
❷①をグリル焼網の真ん中に置き、〈上火:強、下火:強〉で約8～9分焼きます。
❸焼きあがったら、グリルから取り出してアルミはくに包み、約15分休ませます。
❹③を切り分けて器に盛り付けます。



Point
お好みで、牛肉の所々に切れ目を入れて、にんにくの薄切りを差し込んで焼いてもおいしくいただけます。



アスパラのベーコン巻き

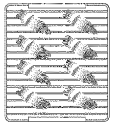
上火強－下火強

約5分

材料・2人分

グリーンアスパラガス	8本
塩	適宜
ベーコン	4枚

❶グリーンアスパラガスは、かために塩ゆでして5cmの長さに切りそろえます。
❷ベーコンは半分の長さに切ります。
❸ゆでたグリーンアスパラガスをベーコンで巻き、巻き終わりを下にしてグリル焼網に並べます。
〈上火:強、下火:強〉で約5分焼きます。



Point
グリーンアスパラガスの代わりにエリンギやゆでたえびを使ってベーコン巻きにしてもよいでしょう。

さけのホイル焼き

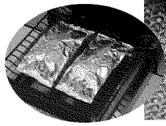
上火強－下火強

約8分

材料・2人分

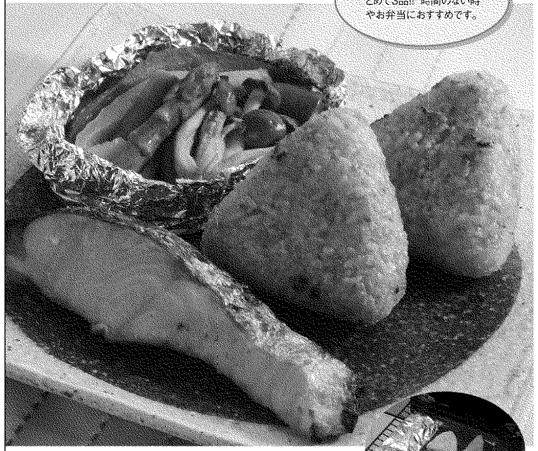
生ざけ（1切約100g）	2切
酒・塩	適宜
たまねぎ	1/4個
しめじ	1/4房
ししとう	2本
パプリカ（赤または黄）	1/4個
アルミはく	

❶生ざけは酒、塩をふり、下味をつけます。
❷たまねぎは薄切りにし、パプリカは細切りにします。しめじは石づきを取って小房に分けておきます。
❸アルミはくに薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に①と残りの野菜、しめじを並べて包みます。
❹グリル焼網に③をのせ、〈上火:強、下火:強〉で約8分焼きます。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。



Point
●グリル内の上部から1.5cm以上あけるため、包んだホイルの高さは5cm以内にします。
●グリル焼網に並べる時は、たてに置くと火通りしやすくなります。
●材料を包む時にたまねぎを下に敷くと焦げつき防止になります。

クックブック
RN-BUH2DR-W6GSL〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01



組み合わせ次第で1度にまとめて3品!! 時間のない時やお弁当におすすめです。

※焼きおにぎりはふちに置くと焦げやすくなりますので中央に並べます。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

焼きおにぎりセット

上火 強 ー下火 強

約8分

材料・1人分

- 塩ざけ（約90g）―― 1切
- ホイル焼き ―― 1個分
  - グリーンアスパラガス ―― 1本
  - たまねぎ ―― 30g
  - しめじ ―― 20g
  - パプリカ（赤・黄）―― 各18g
  - バター ―― 適宜
  - 塩 ―― 適宜
  - アルミはく
- 焼きおにぎり ―― 2個分
  - ごはん ―― 200g
  - しょうゆ ―― 小さじ1
  - 炒りごま（白）―― 小さじ1
  - 塩 ―― 適宜

❶ホイル焼きのグリーンアスパラガスは根元の固い部分を切り落とし4等分に切ります。しめじは石づきを取って小房に分けておき、たまねぎは薄切り、パプリカはそれぞれ細切りにします。
❷アルミはくに薄くバターをぬり、薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に残りの材料をのせ、塩をして包みます。
❸焼きおにぎりはごはんに塩、しょうゆ、炒りごま（白）を加えて混ぜます。2等分して三角おにぎりを作ります。
❹グリル焼網に塩ざけと②、③をそれぞれ並べ、〈上火:強、下火:強〉で約8分焼きます。

ピザトースト

上火 強 ー下火 弱

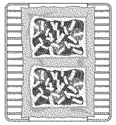
約5分

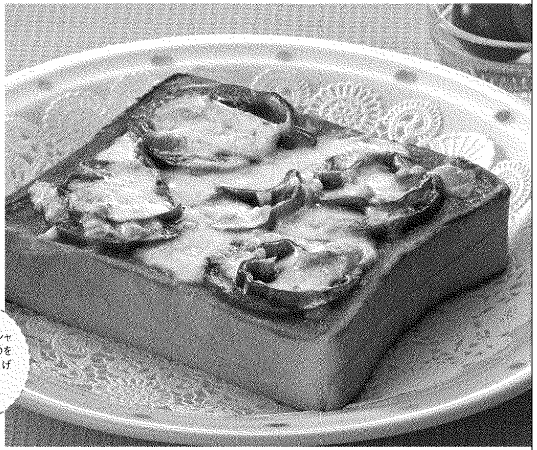
材料・2人分

- 食パン（4枚切～6枚切）―― 2枚
- サラミ / ピーマン / トマトケチャップ / ピザ用チーズ ―― などお好みの具を
- アルミはく

❶グリル焼網の平らな面にアルミはくを敷きます。食パンにお好みの具をのせてグリル焼網にのせ、〈上火:強、下火:弱〉で約5分焼きます。

※アルミはくを敷く場合はグリル焼網の両側（ななめになった部分）をふさがないでください。
※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。





Point
アルミはくは、クシャクシャにしたものを広げて使うと焦げにくくなります。

Point
●保温時間が長い程、火通りしやすくなります。お好みで調節してください。
●冷やして食べてもよいでしょう。

焼きりんご

上火 強 ー下火 強

約7分

▼ 庫内保温

約5分

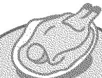
材料・2人分

- りんご ―― 1/2個
- グラニュー糖 ―― 小さじ2
- バター ―― 5g
- アルミはく

❶りんごは皮をむいて芯を取り除き、7～8mmのいちょう切りにします。
❷アルミはくに①を並べて、グラニュー糖をふりかけ、バターをのせて包みます。
❸グリル焼網に②をのせ、〈上火:強、下火:強〉で約7分焼きます。そのままグリルの中に5分以上置いておきます。
❹あら熱がとれてから、器に盛り付けてお好みでアイスクリームなどを添えます。

※アルミはくが熱くなっていますので取り出す時は注意しましょう。

こんな料理もいかが…



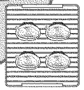
大あさり

約5～6分

大あさり4個（2人分）

上火 弱 ー下火 強

ちょうつがいを切り上の貝殻ははずしてから焼きます。※1



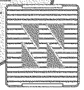
厚あげ

約8分

厚あげ4個（2人分）、1個 約70g

上火 強 ー下火 弱

焦げやすいので油抜きしてから焼きます。



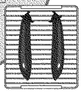
焼きなす

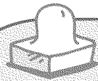
約8～12分

なす2個（2人分）

上火 強 ー下火 強

なすのがくを取り、たてに3～4本切れ目を入れて焼きます。※1





焼きもち

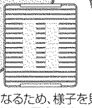
約5分 ▶ 裏返し 約2分

消火してから裏返してください。

もち4個（2人分）、1個 約50g

上火 弱 ー下火 弱

焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。※2
大きくふくらむと上火バーナーにつくことがありますので様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。※3



焼きおにぎり

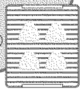
素焼き 約5分 ▶ 裏返し たれ 約5分

消火してから全体にたれをつけて裏返してください。

おにぎり4個（2人分）、1個 約100g

上火 強 ー下火 弱 ▶ 上火 強 ー下火 弱

焦げやすいので中央に置くとよいでしょう。
たれ（しょうゆ－大さじ1、みりん－小さじ1/2）



※1 大あさりやなすなどは地域・季節などにより大きさが異なるため、様子を見ながら焼き時間を調節してください。
※2 もちともちは約2cm間をあけてください。近すぎるととなり同士がくっつくことがあります。
※3 切れ目の入ったもちなどはふくらみやすいため十分注意してください。

クックブック
RN-BUH2DR-W6GSL 〈RHB21W14KR-L〉
RN-BUH2DR-W6GSR 〈RHB21W14KR-R〉
11080201835
11080201836
01